53e Année. — N° 30 26 Juillet 1936

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

Nous informons nos abonnés et correspondants que depuis le 1er juin, les bureaux du « Progrès Agricole et Viticole » sont transférés 1 *bis*, rue de Verdun (*Place de la Comédie*).

CHRONIQUE

Le mouvement des vins en juin

Au cours du mois de juin, les quantités retirées des chais des producteurs se sont élevées à 4.213.802 hectolitres contre 3.929.325 en juin 1935 et 4.190.942 hectolitres en mai 1936.

Le total depuis le début de la campagne est ainsi porté à 41.931.127 hectolitres contre 35.691.334 hectolitres en juin 1935, soit une avance de 6.239 793 hectolitres sur l'an dernier à pareille époque.

Le volume des vins soumis au droit de circulation s'inscrit avec 4.355.223 hectolitres contre 4.081.704 hectolitres en juin 1935 et 4.198.730 hectolitres en mai 1936.

La consommation a donc progressé sur le mois correspondant de 1935 de 273.517 hectolitres, et c'est un phénomène assez singulier, puisque le mois de juin a été, d'une part, particulièrement troublé — socialement parlant — et que, d'autre part, le prix s'est accru !

Nous enregistrons ainsi 37.759.760 hectolitres depuis octobre contre seulement 35.717.899 hectolitres en juin 1935.

Le stock commercial métropolitain est fixé à 13.161.941 contre 13.389.884 en mai 1936 : ainsi, diminution de 227.943 hectolitres.

Le stock algérien se réduit du mois précédent de 1.023.574 hectolitres à 978.681 hectolitres.

Les sorties des chais algériens atteignent 1.061.535 hectolitres ; depuis octobre, 12.705.245 hectolitres ; ce dernier résultat très en retard sur juin 1935, où l'on avait pu relever 15.142.998 hectolitres.

Dans le *Bulletin international du Vin*, le prix moyen de l'hectolitre de vin rouge à 9° figure comme suit :

	1933-1934	**1934-1935**	**1935-1936**
Récolte métropolitaine	—	—	—
en millions d'hectolitres.	49	75	73
Consommation taxée.....	48.6	48.5	dep. oct. 37.7
— non taxée.	15.196	22.639	
Prix en francs...........	88.5	45.5	58.3 Prix moy. dep. oct.

De 44 francs en octobre, les prix arrivent à 73 francs en mai, soit une moyenne de 58.2. Les cours ont donc progressé sans arrêt.

La défense du marché des vins par le Crédit agricole

Réunie le 16 juillet, la Commission des boissons s'est occupée de la défense du marché des vins par une meilleure distribution du crédit à la viticulture.

Son président, M. Barthe, après avoir exposé les effets du crédit agricole et de l'échelonnement des ventes sur la campagne en cours a formulé les conclusions suivantes :

1° le décret-loi du 23 octobre 1935 devra être prorogé ;

2° le renouvellement des effets en circulations seront prorogés de quatre-vingt-dix jours quand le viticulteur n'aura pu réaliser à temps la vente des vins donnés en garantie ;

3° pour la campagne 1935-1936, chaque vigneron aura non plus une possibilité d'ouverture de crédit, mais un *droit au crédit*.

M. Monnet, ministre de l'Agriculture a déclaré en réponse, se trouver en plein accord avec M. Barthe et l'a assuré que ses propositions étaient dès maintenant notées et retenues. Le ministre a de plus ajouté qu'il acceptait 10 francs le degré comme prix de base de la nouvelle réglementation.

A la fin de la séance, M. Barthe a insisté sur l'intérêt que présente pour la stabilisation des cours la construction de nouvelles caves coopératives à disséminer sur tout le territoire : c'est le projet de M. H. Boulay, président de la Confédération viticole des Coopératives vinicoles :

« Nous avons actuellement environ 500 caves coopératives. Il nous en faut 2.500 au minimum, réparties dans toutes les régions françaises, lesquelles ont produit du vin pour vendre.

Lorsque ce travail sera exécuté, les vignerons pourront avoir la certitude d'obtenir chaque année, un prix minimum pour leurs vins. La législation viticole sera facilement applicable ; une simplification importante pourra en être faite.

Enfin, il ne faut pas oublier que la construction de 2.000 caves coopératives réparties dans les régions viticoles françaises représente une partie on ne peut plus intéressante du plan d'outillage national ; en effet, en dehors du résultat obtenu lors de la mise en fonctionnement de ces caves, des travaux importants seront exécutés dans un grand nombre de communes, ce qui ne manquera pas d'apporter aux petits artisans et aux petits commerçants répartis un peu partout, du travail qu'ils seront heureux d'exécuter » (1).

L'exécution de ce programme peut être accueilli favorablement — mais non sans réserves — avec la coopération superposée à l'exploitation, les producteurs restent libres. Il n'en serait pas de même avec un Office !

L'agitation gréviste

Sur divers points du pays, des demandes d'augmentation de salaires ont entraîné de sgrèves et la plupart, sauf en Médoc, sont terminées ; d'autres sont en perspective dans les régions de céréales où la moisson bat son plein.

Voici l'appel adressé aux travailleurs de l'Oise par les Associations de ce département:

« La Chambre d'Agriculture de l'Oise.

La Société des agriculteurs de l'Oise.

Le Syndicat départemental agricole de l'Oise.

La Fédération agricole de l'Oise, déclarent à nouveau et formellement aux ouvriers agricoles du département:

Que leur situation dépend entièrement de celles de leurs patrons et qu'une confiance réciproque doit continuer à régner entre eux ; que les cultivateurs désirent ardemment une amélioration importante des conditions de vie de leur personnel et qu'ils sont prêts à tout faire dans ce sens, mais que les prix de vente de leurs produits ne leur ont pas permis, jusqu'à présent, de faire tout l'effort qu'ils auraient voulu ;

Que leur sort aux uns et aux autres, étant intimement lié, l'intérêt des ouvriers est de s'unir aux cultivateurs pour exiger des pouvoirs publics une politique effective et immédiate de revalorisation suffisante des produits agricoles, dont tous bénéficieront.

Ils estiment que les ouvriers agricoles ont tout intérêt à suivre ces conseils. Ils restent convaincus qu'ils le comprendront. »

A Charolles, les paysans se sont réunis et ont fondé des comités de défense; à Rethel, ils ont voté la motion suivante :

(1) Boulay H. — In *Le Vigneron coopérateur*, juin 1936.

« Les délégués des cultivateurs des Ardennes représentant plusieurs milliers de paysans, réunis à Rethel, expriment leur décision irrévocable de s'opposer par tous les moyens, y « compris la force », à l'occupation de leur propriétés et au débauchage des ouvriers agricoles.

De son côté le ministère de l'Agriculture communique, le 18 juillet :

« Après de longs débats tenus au ministère de l'Agriculture sous la présidence de M. Monnet, l'Union des employeurs agricoles et la Fédération nationale des travailleurs de l'agriculture (C. G. T.) se sont entendus en principe sur la plupart des questions mises en discussion, notamment la durée du travail, le repos hebdomadaire, les heures supplémentaires, le délai-congé, les congés payés, les allocations familiales, le droit syndical, les délégués ouvriers et les commissions paritaires. Les parties, n'ayant pu tomber d'accord sur un salaire uniforme pour toutes les régions, ont décidé d'inviter les ouvriers et les employeurs à se mettre immédiatement en rapport en vue de conclure des accords locaux ou régionaux ».

Espérons que le bon sens triomphera une fois de plus des excitations dont les ouvriers agricoles sont l'objet de la part d'énergumènes qui ne comprennent rien à notre profession — ou de trop habiles.

Une fois encore, le travail agricole n'a rien de commun avec le labeur des usines ou du commerce.

P. DEGRULLY.

LES SUITES DES ORAGES. TRAITEMENT LA COULURE

Des orages ont récemment causé des dommages importants dans diverses régions viticoles françaises. Le Sud-Ouest a été particulièrement éprouvé. Les environs de Bordeaux ont été frappés à trois reprises. Dans les Basses-Pyrénées, les pertes sont énormes. On a recueilli des grelons de 857 grammes ; des 75...... Tout devait être écrasé.

Dans le Centre, orages moins étendus, de même que dans le Beaujolais, le Mâconnais, le Dauphiné, les Savoies, l'Alsace, etc.

Que faire ?

Il est évident que la retaille, sur les bois de l'année ou de l'année précédente, n'est plus possible, les nouvelles pousses en résultant ne pouvant arriver à maturité, même partielle, avant les premiers froids de l'hiver ; et ceci aussi bien dans les régions chaudes que dans les régions froides.

Et quand bien même elles s'aoûteraient sur quelques centimètres à leur base, elles ne pourraient guère fournir l'année suivante et des raisins et des sarments suffisamment vigoureux.

Le plus simple et le plus sûr, c'est de ne pas intervenir immédiatement, de manière que tous les yeux, même du vieux bois encore à peu près normaux, puissent se développer ; plus tard, on pourra faire un ébourgeonnage, de manière à

favoriser la croissance des pousses les mieux situées en vue de la taille de l'année suivante.

Mais ce qui importe surtout, c'est de défendre cette nouvelle et tardive végétation contre le mildiou. Se développant dans les conditions favorables de grande humidité créée par la grêle, et au moment où les germes de la maladie deviennent ordinairement très abondants, elle risque d'être détruite au fur et à mesure de sa croissance. Les traitements cupriques s'imposent à des intervalles rapprochés pour qu'il y ait le moins possible de feuilles non cuivrées jusqu'à l'arrêt total de la végétation.

Sinon, nous rentrons dans le cas des vignes non aoûtées qui sèchent pendant l'hiver.

Il y a quelques années, en ce mois de juillet, une forte chute de grêle fit de gros dégâts sur une partie importante du vignoble du Nord-Est du département. Sur l'axe de l'orage tout est détruit, feuilles et grappes. Un domaine de 20 hectares ne donna pas un hectolitre de vin. Les vignes étant vigoureuses, de nouvelles pousses se formèrent, mais malgré quelques sulfatages, le mildiou les envahit ; et les bois jeunes et vieux n'ayant pas accumulé de réserves suffisantes, ne purent mûrir convenablement. Après la taille portant sur les parties les moins endommagées, les nouveaux rameaux furent plutôt maigres ; avec de petites grappes, qui, à la floraison, se réduisirent à quelques grains. Récolte insignifiante.

Il est dur de dépenser de l'argent pour traiter des vignes dont la récolte a disparu. Mais c'est la récolte suivante qu'il faut préparer et sauver, et par le moyen qui vient d'être indiqué. Sans quoi une grêle de juillet détruit la récolte de deux années successives et tout le monde le sait bien.

Les grêles *précoces* n'ont pas les mêmes conséquences. Ex : celle de fin mai 1935 floraison commençante, dégâts constatés par les experts 30 à 50 o/o, portant surtout sur les grappes encore dressées qui sont coupées en deux. Sarments assez meurtris. Une nouvelle végétation s'ajoute à l'ancienne plus ou moins mutilée, et débarassée d'une bonne partie de raisins, prend un très beau développement et mûrit très bien ses bois.

En 1936, ces vignes ont donné des grappes normales qui ont fleuri sans coulure. Les grêles précoces dans une certaine mesure, augmentent la puissance de la vigne plus qu'elles ne la diminuent. On voit comment.

Encore la coulure. — Un viticulteur suivant de très près les questions d'ordre théorique et pratique, nous adresse la lettre suivante :

« Je lis toujours avec le plus vif intérêt votre intéressante chronique, celle sur la coulure a retenu toute mon attention, et je me permets de vous apporter le résultat de mes observations.

Succèdant à une longue période pluvieuse, la floraison s'est effectuée par un temps très chaud, aussi de tous côtés on signale de graves dégâts, de nombreuses vignes de chasselas ont perdu une bonne moitié de récolte, tandis que d'autres n'ont conservé que quelques grains par grappe.

Les constatations que j'ai pu faire dans mes vignes ne m'ont permis aucune conclusion digne d'intérêt, en effet, pas de coulure dans le chasselas et dattier de Beyrouth, très peu dans le Muscat de Hambourg, dans les parcelles âgées et très vigoureuses, mais par contre coulure totale dans des

parcelles de ce cépage âgées de six ans, et cela sur les ceps les plus faibles.

Il s'est même produit cette année un fait curieux, l'incision annulaire pratiquée avant la floraison a totalement échoué sur ces souches plus faibles, ce que je n'avais encore jamais constaté, les raisins ont été comme grillés, pédoncule compris ; et ce fait vient de m'être confirmé par d'autres cultivateurs, je concluerai presque à une coulure provoquée par sous-alimentation d'autant plus que des rangs près d'une bordure ayant reçu un engrais azoté présentent avec des feuilles d'un vert très foncé de très belles grappes.

Tandis qu'à côté ou quelques feuilles de la base sont jaunes, il reste peu de grappes et peu de grains sur celles qui restent.

Cette conclusion s'oppose directement à celle de nombreux voisins qui n'ont eu de la coulure que sur les souches très vigoureuses, il reste un fait certain que la gelée et la coulure ont réduit la récolte dans des proportions sensibles, d'autant plus que la sortie était à peine moyenne. »

L. Bonal (Tarn-et-Garonne).

Contrairement à ce qui se passe chez ses voisins, ses vignes les plus belles n'ont pas souffert de la coulure. Par contre ses vignes faibles ont à peu près tout perdu. D'où viennent ces différences, qui ne correspondent pas à ce qui se passe généralement ? Voilà la question à examiner.

Nous avons dit plus haut que les vignes éprouvées par la grêle de fin mai, et ayant perdu de 30 à 50 o/o de leur récolte, avaient pris ensuite, grâce à l'eau apportée par l'orage, un développement rapide et bien mûri une belle végétation. Cette année 1936, la coulure y est sensiblement nulle.

Non loin de là, même rayon de grêle, des Carignans, vigoureux, à pousses encore dressées et protégées sur la région en voie de croissance par le coton épais que portent les jeunes feuilles et qui fait amortisseur, ont peu de dégâts, et la récolte fut encore fort belle puisque des manifestations de brunissure s'y déclarèrent un peu avant la vendange. Cette année, ces Carignans ont coulé copieusement. Là, l'épuisement par la surproduction est évident, les vignes brunies perdant, ainsi que l'analyse de tous les organes l'a montré, jusqu'à 50 o/o de matières nutritives, potasse, azote, acide phosphorique et la totalité ou presque de leurs substances hydrocarbonées.

Cet épuisement est d'autant moins important que les vignes sont plus vigoureuses et d'autant plus important qu'elles sont plus faibles. Et cela explique, je crois, la gravité de la coulure chez les vignes faibles de notre correspondant.

*
* *

Ainsi la bonne fructification des grappes dépend en premier de ce que les organes herbacés et surtout les feuilles leur cèdent ou leur enlèvent.

Les feuilles adultes, normales, cèdent plus qu'elles ne prennent, mais les jeunes, les 5 ou 6 terminant les rameaux principaux et, en plus, celles de l'extrémité des ramifications secondaires, dépensent pour se développer plus qu'elles ne restituent et voilà pourquoi leur suppression favorise le développement des grappes et de leurs grains.

Elle dépend aussi de ce que les parties souterraines et le corps de la souche prennent pour former des racines nouvelles et s'accroître elles-mêmes : d'où l'effi-

cacité de l'incision annulaire et de la ligature qui barrent la route aux matières élaborées par les feuilles appelées par les racines.

Enfin elle dépend de la nutrition, durant l'année précédente, de la souche, de ses sarments, racines, etc.

Les vignes très épuisées par la surproduction donnent peu de grappes normales et qui par la suite restent petites alors que d'autres tombent à peine sorties du bourgeon. Les vignes non épuisées, à réserves abondantes, donnent des grappes toutes ou presque toutes normales, quelquefois même trop compactes.

Or les souches les mieux alimentées l'année précédente, sont celles greffées cette même année et qui sont bien soudées. L'année du greffage, il y a bien émission de grappes, si le greffon est bien constitué, et qui sont assez compactes étant nées par température élevée courant juin. Mais elles sont peu nombreuses.

A la deuxième année de greffage, on le sait, les grappes sont encore peu nombreuses, les yeux réservés à la taille de formation étant assez réduits. Mais elles prennent un grand développement et deviennent très et même trop compactes. J'ai vu dans le Var, chez notre ami Cachard, des greffes d'Ugni blanc si compactes que leur rigidité en était choquante. Or l'Ugni blanc est le raisin lâche, mou, par excellence : la queue de Renard... Il y a des variétés qui sont recherchées en même temps que pour leur saveur, pour la gracilité de leurs grappes qui les égalent aux grappes ciselées. Tel est le cas de la grosse clairette, ou Picardan. Sur des vieilles souches, les grappes sont peu serrées, élégantes et bien tentantes à maturité. Sur jeunes greffes de 2, 3 ans et plus, elles sont extrêmement compactes, et nullement tentantes à la consommation de bouche. Tel est aussi le cas du Chasselas aux raisins d'abord massifs, puis clairs et celui du Muscat de Teracine d'abord aussi serré qu'une pomme de pin, et qui, plus âgé, devient une sorte de Muscat d'Alexandrie coulard ou presque.

L'Oïdium. — L'oïdium fait de gros dégâts depuis quelques jours à peu près partout. Il faut donc soufrer copieusement en prenant les précautions d'usage pour éviter les brûlures toujours possibles, mais en visant les grappes malades. Si le cépage est très sensible à la maladie, utiliser le soufre sublimé. Le permanganate en solution peut être employé, 125 grammes par hectolitre d'eau ou de bouillie. Comme il agit par contact exclusivement, bien arroser les grappes. Si on emploie les soufres colloïdeaux ou les polysulfures, viser toujours les grappes. Compléter par un traitement d'ensemble de la souche avec le soufre en poudre.

Mildiou. — Les nombreuses petites pluies tombées ces temps derniers ont fait apparaître de nombreuses taches sur les jeunes feuilles non sulfatées ; il y a déjà des parcelles de vignes qui en sont toutes jaunes. — Tant que le temps reste sec pas de danger grave, mais si le temps devient très humide et pluvieux, il y aura du *Rot brun.* Sulfater les vignes qui continuent à pousser.

L. Ravaz.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1935-1936 (Mois de Juin)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juin	Total depuis le début de la campagne	Mois de Juin	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	13.289	131.563	27.496	230.723	66.581
2	Aisne	827	10.826	33.081	281.904	67.918
3	Allier	14.707	175.520	50.116	434.646	81.613
4	Alpes (Basses-)	1.831	21.396	4.352	38.138	6.649
5	Alpes (Hautes-)	1.902	11.528	10.067	83.724	10.696
6	Alpes-Maritimes	1.206	19.677	40.003	399.422	46.314
7	Ardèche	50.298	624.778	24.362	227.365	42.230
8	Ardennes	3	26	18.512	152.478	43.786
9	Ariège	2.329	19.988	11.559	92.942	12.493
10	Aube	4.318	68.576	38.288	323.118	82.768
11	Aude	611.208	5.626.354	42.938	364.924	178.740
12	Aveyron	11.714	100.231	32.057	266.611	25.510
13	Bouches-du-Rhône	131.003	940.084	91.336	839.727	157.072
14	Calvados	»	»	16.206	130.992	44.092
15	Cantal	39	798	22.887	202.017	31.265
16	Charente	51.178	1.068.526	31.743	257.897	51.090
17	Charente-Inférieure	59.043	1.350.013	34.829	290.354	81.148
18	Cher	5.870	58.574	31.477	281.107	66.549
19	Corrèze	1.534	16.295	25.935	208.310	33.747
21	Côte-d'Or	15.391	230.885	53.395	463.021	418.734
22	Côtes-du-Nord		»	13.790	134.252	31.185
23	Creuse	»	»	32.373	248.795	43.269
24	Dordogne	61.667	549.290	33.622	293.885	50.080
25	Doubs	18	1.502	46.655	397.277	102.549
26	Drôme	15.437	198.435	13.783	129.904	35.978
27	Eure	2	34	10.156	85.569	16.883
28	Eure-et-Loir	21	239	25.594	215.593	64.100
29	Finistère	»	»	68.171	577.322	130.837
30	Gard	360.588	3.078.495	45.606	395.909	81.890
31	Garonne (Haute-)	28.545	369.190	43.395	383.700	69.913
32	Gers	106.686	1.103.044	12.800	101.611	38.038
33	Gironde	354.052	3.279.060	153.615	1.349.448	1.125.632
34	Hérault	1.093.894	9.377.094	68.129	586.673	612.275
35	Ille-et-Vilaine	»	»	16.006	133.460	47.718
36	Indre	8.058	97.427	23.333	193.302	32.238
37	Indre-et-Loire	43.645	524.652	49.108	404.187	128.776
38	Isère	21.123	192.502	52.986	450.806	89.209
39	Jura	7.500	53.179	25.841	218.500	58.288
40	Landes	20.975	200.992	24.141	193.014	29.909
41	Loir-et-Cher	51.151	647.827	32.823	278.736	93.674
42	Loire	16.981	144.652	102.396	863.707	179.553
43	Loire (Haute-)	989	9.013	35.194	303.210	63.050
44	Loire-Inférieure	39.872	486.423	102.115	855.917	121.886
45	Loiret	10.537	72.774	42.920	347.855	115.020
46	Lot	10.791	128.025	12.475	116.425	11.769
47	Lot-et-Garonne	36.405	530.648	24.030	205.836	36.735
48	Lozère	949	6.507	10.517	82.791	13.163
49	Maine-et-Loire	41.525	538.598	51.995	467.220	175.498
50	Manche	»	»	8.750	59.854	21.527
51	Marne	12.461	288.369	106.251	957.721	1.410.334
52	Marne (Haute-)	439	6.081	25.799	213.227	57.417
53	Mayenne	19	187	4.283	36.987	14.343
54	Meurthe-et-Moselle	1.259	12.250	85.182	713.990	172.167
55	Meuse	910	7.765	33.519	209.787	63.964
56	Morbihan	49	1.032	20.250	176.031	41.376
57	Moselle	909	10.643	28.155	274.058	68.918

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juin	Total depuis le début de la campagne	Mois de Juin	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	2.906	37.992	39.300	313.278	71.875
59	Nord	»	»	96.332	832.844	330.298
60	Oise	»	2	39.480	292.942	48.733
61	Orne	»	»	5.062	39.992	18.012
62	Pas-de-Calais	»	»	44.718	384.769	94.822
63	Puy-de-Dôme	16.875	150.614	63.802	539.608	104.642
64	Pyrénées (Basses-)	9.585	79.116	46.064	394.444	81.021
65	Pyrénées (Hautes-)	3.139	25.638	17.905	142.894	20.831
66	Pyrénées-Orientales	290.395	2.973.176	36.050	326.492	148.698
67	Rhin (Bas-)	9.497	150.208	28.872	291.677	124.809
68	Rhin (Haut-)	21.276	322.937	40.137	423.705	126.296
69	Rhône	67 090	646.949	160.312	1.404.159	371.678
70	Saône (Haute-)	55	2.366	41.280	834.926	72.167
71	Saône-et-Loire	60.252	596.180	67.427	573.990	228.140
72	Sarthe	1.756	16.998	16.697	135.617	30.791
73	Savoie	13.401	115.356	30.817	250.841	57.823
74	Savoie (Haute)	1.793	30.364	23.540	187.328	62.078
75	Direction de la Seine	»	4	553.574	4.995.606	1.971.227
	Direction des droits d'entrée	»	»	306.366	2.634.291	990.182
76	Seine-Inférieure	»	»	104.225	882.765	237.006
77	Seine-et-Marne	65	487	40.067	356.428	101.109
78	Seine-et-Oise	92	719	86.852	738.217	211.258
79	Sèvres (Deux-)	6.139	61.529	30.185	242.538	45.903
80	Somme	»	»	28.089	236.921	56.530
81	Tarn	59.802	796.387	27.256	250.217	67.765
82	Tarn-et-Garonne	25.208	348.136	11.277	96.391	14.962
83	Var	149.878	1.526.442	55.778	548.944	78.853
84	Vaucluse	103.959	1.069.530	15.786	153.603	50.233
85	Vendée	17.687	257.588	18.962	157.894	31.908
86	Vienne	22.294	263.475	22.334	194.873	38.154
87	Vienne (Haute-)	51	781	49.474	408.403	83.954
88	Vosges	48	798	49.112	411.693	112.176
89	Yonne	5.732	95.888	30.686	265.401	71.171
	Total pour la France.	4.213.802	41.931.127	4.355.223	37.759.760	13.161.741
	Algérie					
	Alger	321.894	4.520.222	38.614	325.327	258.829
	Constantine	75.815	1.044.673	17.348	152.840	28.314
	Oran	663.826	7.140.350	35.419	291.980	691.538
	Total pour l'Algérie.	1.061.535	12.705.245	91.381	770.147	978.681

A JOIGNY

L'Yonne et la grande voie ferrée de Dijon à Paris traversent entre Laroche-Migennes et Sens les coteaux de craie moyenne occupés par des restes de vignoble dominés par des vergers de pommiers encadrant la Forêt d'Othe et la Puisaye forestière.

La vigne ne s'y maintient qu'avec de bons cépages : Pinots noir, blanc ou gris, Plant de Roy, Epicier ou Sauvignon blanc, Tressotou Vérot mélangés en proportions variables.

Après plusieurs années de délibéré, le Tribunal appliquant les lois des 6 mai 1919

et 22 juillet 1927 a déterminé les appellations permises aux vins issus des dits cépages :

« Côte St-Jacques » pour un terroir délimité de Joigny ;
« Verger Martin » pour un autre terroir de la même commune ;
« Calvaire Mignotte » pour un troisième ;
« Sous Villiers » pour un « Climat » de la commune de Saint-Aubin-s/-Yonne.

Les pommes à cidre se vendent à des prix minimes. Il est cependant des variétés à deux fins qui peuvent servir de pommes de table. Voyant les pommes de Californie et du Canada coûter dix fois plus cher au consommateur, la Société d'agriculture de Joigny a organisé une exposition pomologique.

Pour cinquante centimes, les visiteurs emportaient une pochette renfermant une notice sur les variétés de pommes de table de la région, une pomme à déguster, ainsi qu'une noix et un petit pot renfermant 40 grammes de miel.

On dégustait également les cidres et les vins des crus de Joigny et Chablis.

Depuis la guerre, la population des moindres villes s'est internationalisée. On s'aperçoit aujourd'hui qu'elle délaisse les produits du pays où elle vit. Il faut refaire son éducation dans l'intérêt des producteurs et des consommateurs. Les entreprises de transport et les intermédiaires, dont le fisc, en pâtiront, mais la vie sera meilleur marché et mieux adaptée.

Pour en revenir aux cépages locaux voici des extraits d'une poésie de M. G. Guyot écrite à Appoigny entre Joigny et Auxerre sur le cépage Tressot dit « Tressiau » (octobre 1931).

Oh ! ce joli raisin, à la grappe si claire
Comme nous l'admirions ; il avait tout pour plaire.
La vieille grand'mère, à genoux dans la perchée,
Disait : « Regardez-donc, tout' ces débrandillées.
Comme nous les mordions, ces grappes vermeilles,
Et nous nous faisions tous des pendants d'oreilles.
Ah ! qu'elle était jolie, ma petite Suzon,
Quand, par un clair soleil, tous deux nous vendangions
Nos tressiaux.

Que de joyeux ébats, que de belles journées !
Nous suivions en chantant les voitures chargées,
Et, quelques jours après, autour du vieux pressoir,
Nous regardions pensifs, du matin jusqu'au soir,
De nos pauvres tressiaux couler les roses larmes ;
Puis nous allions au four où grand'mèr' sous les armes,
Poussait les galettes, fredonnant sa chanson.
Ah ! quel beau jour c'était, lorsque nous pressurions
Nos tressiaux.

Ce raisin fruité n'est plus cultivé qu'en mélange.

Pierre Larue

SUR LA MATURITÉ DES RAISINS DE TABLE (1)

Les résultats obtenus figurent dans les deux tableaux ci-dessous accompagnés du graphique ci-contre pour chacun d'eux.

REGION DE MONTPELLIER

Raisins " Chasselas "

ANNÉE 1934

Août

Date des prélèvements	7	9	11	12	15	17
Sucres réducteurs, gr. p. l.	136	151	153	180	164	172
Acidité totale en a. tartrique	7.65	6.90	7.10	4.75	5.00	5.20
Dégustation	vert	vert	vert	doux	doux	doux
Rapport $\frac{\text{Sucre}}{\text{Acidité}}$	17.7	21.8	21.15	37.8	32.8	33.0

Dates des prélèvements	19	21	23	25	27
Sucres réducteurs, gr. p. l.	178	152	176	174	168
Acidité totale en a. tartrique	4.50	4.21	5.55	4.35	5.35
Dégustation	doux	doux	doux	doux	doux
Rapport $\frac{\text{Sucre}}{\text{Acidité}}$	39.0	36.1	31.7	40.0	31.4

ANNÉE 1935

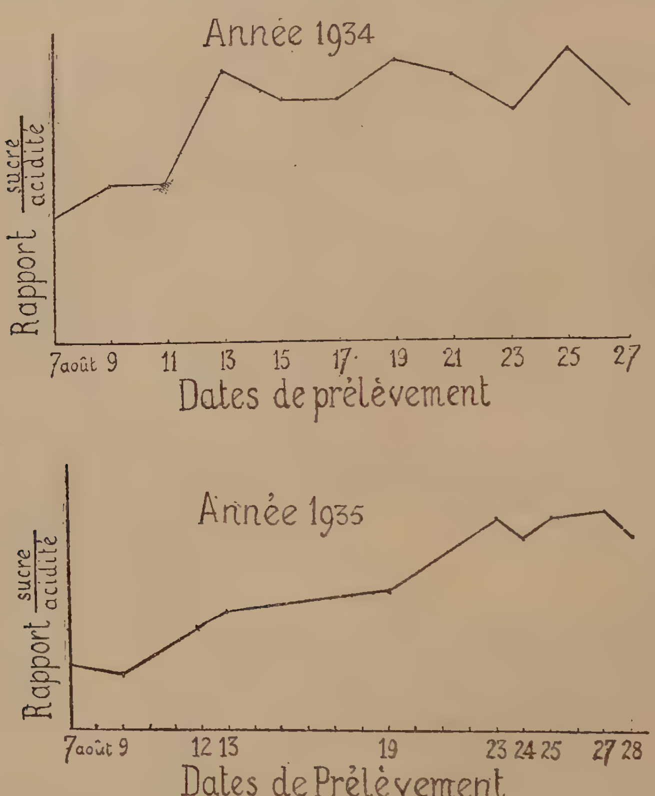
Août

Dates des prélèvements	7	9	12	13	19
Sucres réducteurs, gr. p. l.	115	91	138	143	153
Acidité totale en a. tartrique	12.40	11.40	7.70	7.65	7.10
Dégustation	vert	vert	»	»	»
Rapport $\frac{\text{Sucre}}{\text{Acidité}}$	10.1	8.8	18.0	19.6	22.6

Dates des prélèvements	23	24	25	27	28
Sucres réducteurs, gr. p. l.	1.71	136	154	159	146
Acidité totale en a. tartrique	5.10	4.35	4.65	4.50	4.65
Dégustation	doux	doux	doux	doux	doux
Rapport $\frac{\text{Sucre}}{\text{Acidité}}$	35.4	35.4	34.9	36.7	32.5

(1) Voir page 65.

On remarque que la maturité parfaite n'a été vraiment constatée et cela, quelle que soit l'année, qu'au moment où le rapport $\frac{\text{sucre}}{\text{acidité}}$ est voisin de 30. On se rend compte d'autre part que ce palier a été atteint dix jours plus tard en 1935, retard qui correspond bien d'ailleurs à l'époque des vendanges dans la région, cette année-là.



Il serait certainement excessif de fixer à 30, au minimum, le rapport $\frac{\text{sucre}}{\text{acidité}}$ à exiger pour la vente du chasselas. Mais, en nous basant sur les résultats obtenus, nous estimons que celui de 25 serait assez tolérant et permettrait d'éliminer du marché les raisins verts.

Ces caractères étant fixés, il ne resterait plus qu'à établir les modalités de prélèvement des échantillons du moût destinés à l'analyse et de prévoir leur conservation.

Sinon exactement, tout au moins sous cette forme, on peut espérer trouver une solution équitable pour résoudre la question des raisins verts. Il s'agit certes d'une mesure un peu délicate à prendre, qui s'impose toutefois si l'on veut garantir la qualité du produit, la loyauté de la livraison et, par suite, encourager la consommation du raisin.

E. Hugues, *directeur*
et E. Bouffard, *chef de travaux*
de la Station œnologique de Montpellier.

DANS QUELLE MESURE
LES VARIATIONS ATMOSPHÉRIQUES
PEUVENT-ELLES
SOUS LE CLIMAT MÉDITERRANÉEN
MODIFIER CHEZ UNE VIGNE LES RAPPORTS PHYSIOLOGIQUES ET LES QUANTITÉS ABSORBÉES D'AZOTE, D'ACIDE PHOSPHORIQUE ET DE POTASSE ? (1)

Cette question fondamentale de technique viticole est ici envisagée sous un jour strictement expérimental.

La vigne d'expérience

En 1920, la Société centrale d'Agriculture de l'Hérault, justement préoccupée de la décevante incertitude qui, en dépit de la monoculture, règne dans le Midi méditerranéen à l'égard d'une fumure efficace de la vigne, décida d'affecter une partie des crédits dont elle disposait à des essais prolongés d'engrais sur vignes. L'un de nous proposa dès lors à la Société une expérience prenant comme point de départ la fumure qu'il eût conseillée pour la vigne en question. A côté du Témoin et de cette *Fumure de base* B, diverses parcelles reçurent des fumures déduites de cette fumure B, soit par suppression partielle, soit par addition, soit par substitution. L'expérience devait indiquer à quel degré ces modifications se montrerait avantageuses (*Bull. Soc. centr. agr. Hérault*, 1921). On limitait ainsi le champ immense des possibilités à un contrôle de ce qui, à cette époque, pouvait être considéré à tort ou à raison par un spécialiste comme la meilleure fumure dans le milieu envisagé. Ajoutons qu'en 1920 on pouvait risquer pour l'engrais une dépense supérieure à celle que l'on pourrait risquer actuellement.

Le milieu en question est la superficie horizontale d'un coteau de Diluvium alpin, caillouteux et non calcaire, à 5 km. au sud de Montpellier, du domaine de Grammont, qui appartient à la Faculté de médecine. La vigne est un Aramon sur Rupestris. La distribution des engrais et toutes les opérations culturales ont été effectuées sous le contrôle de la Société centrale d'Agriculture, de 1920 à 1928 ; mais on n'a mis aucun engrais en 1928.

La fumure B est, pour un hectare, constituée comme suit :

Azote 80 kgr. (40 du sang desséché, 20 de la corne en poudre, 20 du nitrate de potasse) ;

Acide phosphorique 75 kgr. (du superphosphate minéral).

Potasse 90 kgr. (66 du nitrate, 24 du sulfate).

Par hectare				Pour $N + P^2O^5 + K^2O = 100$		
N	P^2O^5	K^2O	Somme	N	P^2O^5	K^2O
80	75	90	245	32.65	30.61	36.74

On voit que les trois principes fertilisants interviennent à des doses fort voisines.

(1) *Académie d'Agriculture*, séance du 18 mars 1936.

Observation des résultats

Nous nous sommes d'abord contentés de mesurer les rendements en raisin. Mais en 1922 nous avions conçu et déjà établi le contrôle de l'alimentation minérale de la vigne par le diagnostic foliaire ; nous avons donc, à partir de 1922, prélevé mensuellement des échantillons des deux premières feuilles à la base des rameaux fructifères sur des souches entourées de souches de même fumure ; nous y avons dosé seulement l'azote, l'acide phosphorique et la potasse.

Le diagnostic foliaire, tel que nous le présentons dans nos graphiques, comprend : 1° Ce que nous appelons l'*alimentation globale NPK*, c'est-à-dire



la somme des teneurs en N, P^2O^5 et K^2O pour 100 de matière sèche de la feuille ; 2° Ce que nous appelons l'*équilibre NPK*, c'est-à-dire l'expression des rapports mutuels des teneurs en N, P^2O^5 et K^2O ; à cet effet, on ramène à 100 la somme de ces teneurs, on partage 100 proportionnellement aux trois teneurs, et l'on obtient trois nombres définissant, sur un triangle équilatéral de côté 100, un point et un seul qui est la représentation graphique des rapports en question. La figure ci-contre indique la disposition de ces coordonnées trilinéaires, couramment employées en chimie.

Dans nos diagrammes de la somme $N + P^2O^5 + K^2O$ (alimentation globale NPK), les points reliés par un trait sont relatifs à la Parcelle B. Les points du Témoin, échantillons de mêmes époques, sont entourés d'un rond (l'échantillonnage de mai 1923 du Témoin n'a pas été fait, par erreur).

Dans nos diagrammes des variations de l'équilibre NPK, le premier échantillonnage est marqué T pour le Témoin et B pour la parcelle B ; les autres points se suivent dans le temps. Pour l'année 1924, afin d'éviter toute difficulté de lecture, on a numéroté les échantillons qui suivent le premier par les numéros d'ordre 2, 3, 4, 5.

Dans ces conditions, les deux graphiques XIX et XX permettent de suivre du seul regard toutes les vicissitudes de l'alimentation NPK de la feuille pendant le cours de la végétation annuelle du Témoin et de la Parcelle B en chacune des six années d'expérience.

Nous donnons au préalable dans le graphique XVIII l'indication des rendements des vingt parcelles de la vigne d'expérience. Les formules de fumure y sont inscrites dans l'ordre même des essais (la parcelle 1, à cause du voisinage d'une rangée d'oliviers, a été dès la seconde année, transportée au rang 21, sans que nous ayons inscrit ce fait sur le graphique).

Si le rendement dépend pour une part du mode d'alimentation de la plante cultivée, il dépend aussi de bien d'autres facteurs. On voit, par exemple, que sur notre graphique des rendements il n'y a pas de diagramme pour 1922 : c'est qu'une grêle de printemps, hachant les jeunes grappes, a enlevé à la récolte subsistante toute signification corrélative du mode d'alimentation. En 1926, à l'époque de la récolte, la sécheresse d'été n'a laissé subsister sur les souches que des raisins desséchés ; nous n'avons donc pas non plus pour 1926 de diagramme des récoltes. Ce sont là des exemples limites montrant qu'il est impossible de juger de l'alimentation par le rendement.

Toutefois, il est clair que, sans une alimentation appropriée, la plante ne peut réaliser un bon rendement ; et c'est à ce titre que nous pouvons, pour une suite d'années suffisantes, estimer que le meilleur rendement, s'il est réellement élevé, correspond à la meilleure alimentation : ces deux faits se présentent ici dans l'année 1924. C'est pourquoi notre interprétation s'éclaire surtout par la comparaison des caractères afférant aux diverses années avec ceux de l'année 1924.

Répartition des pluies

Notre expérience comporte pour les six années le même sol, les mêmes plantes, les mêmes fumures, mais des conditions atmosphériques variant d'une année à l'autre. Pour montrer combien sont grandes les variations caractéristiques du climat méditerranéen, nous nous contenterons d'indiquer des hauteurs de pluies tirées des tableaux quotidiens obligeamment communiqués par M. Chaptal, directeur de la Station de Physique et de Météorologie agricole de Montpellier.

Les dates en italiques sont celles des échantillonnages. On a exprimé en millimètres la somme des hauteurs de pluie dans les mois complets de novembre à avril, puis dans les intervalles des échantillonnages.

1922 : Nov. 12.6, déc. 4.5 ; **1923** : janv. 6.6, fév. 44.5, mars 55.5, avr. 104.9 (somme 228.6) — 10.7, *18 mai*, 50.7, *18 juin*, 5.8, *18 juil.*, 3.3, *19 août*, 66.6, *18 sept.*

1923 : Nov. 238.0, déc. 58.4 ; **1924** : janv. 54.1, fév. 9.9, mars 103.4, avr. 56.1 (somme 519.9) — 1.9, *10 mai*, 7.6, *14 juin*, 13.9, *12 juil.*, 51.8, *9 août*, 90.1, *13 sept.*

1924 : Nov. 127.4, déc. 34.9 ; **1925** : Janv 24.4, févr. 9.3, mars 79.6, avr. 43.9 (somme 319.5) — 20 5, *16 mai*, 34.8, *17 juin*, 24.0, 17 *juil.*, 18.5, *19 août*, 14.8, *15 sept.*

1925 : Nov. 25.3, déc. 78.9 ; **1926** : Janv. 23.0, fév. 30.3, mars 43.0 (somme 200.5) — 11.2, *16 avr.*, 108.2, *18 mai*, 8.2, *18 juin*, 17 0, *19 juil.*, 9.1, *18 août* (1).

(1) L'année culturale 1926 a présenté une avance de la végétation (et, par suite, de nos échantillonnages) de près d'un mois.

1926 : Nov. 148.0, déc. 10.7 ; **1927** : Janv. 7.4, fév. 7.6, mars 115.3, avr. 24.0 (somme 313.0) — 24.3, *14 mai*, 13.7, *16 juin*, 24.9, *15 juil.*, 41.3, *16 août*, 14.4, *15 sept.*

1927 : Nov. 121.1, déc. 150.8 ; **1928** : Janv. 61.7, fév. 19.9, mars 320.1, avr. 85.8 (somme 759.4) — 20.8, *9 mai*, 26.3, *13 juin*, 0.9, *12 juil.*, 0.2, *10 août*.

(*à suivre*) H. LAGATU et L. MAUME.

QUESTIONS DIVERSES

Les arbres fruitiers en Tunisie

Dans une note présentée par M. Nomblot à l'Académie de l'Agriculture, M. Rebour, conseiller technique, signale le développement vraiment anormal de beaucoup d'arbres fruitiers cultivés en Tunisie.

« A l'heure où j'écris, dit-il *(début juin), certains arbres, dont la récolte devrait normalement être effectuée, n'ont pas fleuri.* Beaucoup d'autres sont entrés en végétation avec un retard notable, malgré un printemps précoce. *La floraison s'est échelonnée sur cinq à six semaines* et la poussée des rameaux s'est effectuée d'une façon très irrégulière. Des arbres présentent quelques poussées disséminées dans la ramure. D'autres sont bien feuillés à la partie inférieure alors que le haut est presque dégarni. Ce sont les yeux des rameaux de l'année précédente qui entrent le plus difficilement en végétation. Dans le Nord de la Tunisie, la récolte sera sérieusement affectée, tandis que dans le Sud on craint pour la vie même des arbres.

« Le pêcher est particulièrement atteint : les variétés précoces sont encore à l'état de repos complet dans le Sud tandis que les variétés dites « indigènes » ont une végétation passable. Les variétés de pommiers ordinaires d'Europe ont des poussés de quelques centimètres seulement, alors qu'on effectue la récolte des variétés tunisiennes, lesquelles se sont bien comportées. Le poirier a meilleur aspect, de même que le prunier japonais, mais les pruniers issus de Prunus domestica ont une végétation fort irrégulière. Le cerisier est touché dans la plupart de ses variétés. Exception faite pour quelques variétés de France, l'abricosier végète et fructifie normalement. Le figuier marque un certain retard, mais la poussée des bourgeons est régulière. Le cognassier, l'amandier et la vigne ont une végétation généralement satisfaisante.

... « Les dégâts s'amplifient considérablement à mesure que l'on descend vers le Sud ».

« A l'origine ce phénomène serait lié à la douceur de la température hivernale, n'assurant pas un repos suffisant de la végétation... ».

Ces phénomènes sont constatés également en France, mais notamment dans le Midi, par exemple, etc., ou les arbres poussent aussi à contre-temps ou perdent tous leurs fruits en un ou deux jours. Il n'y a certainement aucune maladie parasitaire à incriminer : il s'agit de phénomènes d'ordre physiologique que les jeunes savants de l'Institut et de l'Ecole coloniale sauront bien tirer au clair.

Abus des taxes fiscales.

Avec la baisse actuelle des recettes de chacun et des prix à la production, on sent plus que jamais le poids des impôts.

Et ceci ne date d'aujourd'hui. Nous avons trouvé une supplique en vers (et chanson) adressée le 15 novembre 1864 à la municipalité de Paris et imprimée à Tonnerre, elle est signée du reste par le Tonnerrois Isidore Roze dont trois filles étaient mariées à Paris.

Il rappelle que l'empereur Napoléon III veut, comme Henri IV, le bonheur de ses sujets et s'en prend à :

Dame Municipale
Contraire à ce dessin,
Nous donne la fringale
En nous privant de vin.

L'énormité des droits fiscaux encourage la fraude fiscale et la falsification au comptoir :

Elle encourage la maraude
Par des droits exorbitants,
Et par là, se commet la fraude ;
Même des empoisonnements.
Puisse sa bienveillance
Corriger cette erreur,
D'une extrême exigence
Adoucir la rigueur !
« Comment voulez-vous que je fasse ?
Dit le débitant consterné !
« Je mouille, alcoolise, mélasse,
« Sans cela je serai ruiné ».

L'ouvrier, dans sa poche
Ajoutant sou sur sou,
Ménage la sacoche
Et ne boit pas son saoul.

Le montant du droit d'octroi était de 20 francs l'hectolitre et dépassait celui de la marchandise. En effet 20 francs de 1864 doivent correspondre à 125 francs aujourd'hui.

L'auteur propose de réduire ce droit aux six-dixièmes ou au quart. Par l'augmentation du débit, on « r'aurait » une grande partie des recettes.

De plus la santé et la gaieté reviendraient aux parisiens car :

C'est le vin, c'est le bon vin
Qui manque au monde
A la ronde
De grâce, Messieurs, du vin
Pour le Parisien.

Cependant que le Parisien s'en privait, il y avait surproduction de vin à Tonnerre. Le Vignoble Bourguignon était alors le principal pourvoyeur de Paris.

P. L.

Polysoufreuses.

Les soufreuses à traction renferment habituellement un puissant ventilateur central.

Constatant que les engagements se faisaient surtout dans les tuyaux distributeurs, Mr Claude Reifenberg a remplacé ce ventilateur par de petits appareils placés dans les tuyaux près des orifices de sortie.

Diviser pour régner tel est le principe qui serait applicable dans d'autres cas, en particulier grâce aux transmissions électriques (brevet 786.496).

P. L.

Boutures de vigne et champ de nutrition

« Grape Cutting and Fieldof nutrition » est le titre d'un article écrit en Japonais et résumé en Anglais dans le *Journal de l'Association horticole du Japon.* (Vol. 6, n° 2, décembre 1936) par Y. Oinoue.

L'auteur a recherché si des masses égales de boutures produisent en un temps égal et dans le même milieu des quantités égales de rejets et de racines.

Résultat positif avec le Chasselas doré — au moins approximativement.

Mais il n'y a pas proportionnalité absolue contrairement aux résultats de Loeb.

Le rapport rejets et racines (par rapport à la masse des boutures) diminue peu à peu au début, puis rapidement quand la masse des boutures atteint certain volume.

L'auteur estime que l'aliment réserve est profitable aux nouveaux rejets et racines seulement s'il est dans une distance morphologique. Il n'est pas utilisé en dehors de cette limite.

De ce fait, l'auteur pense qu'il doit y avoir champ de nutrition dans les boutures de vigne.

P. L.

La brûlure rouge de la vigne

Résumé d'après Heller, à Neustadt Haardt. in der Deutsche Weinbau. Mayence, 1er mars 1936.

Cette maladie est due à un champignon tubulaire, le pseudopeziza tracheiphila. Elle exige une observation attentive au printemps dans les vignobles ayant été attaqués l'année précédente.

Les spores se développent d'abord sur les nervures des feuilles déterminant à la face interne des taches cunéiformes de couleur ivoire chez les cépages blancs et rubis chez les cépages rouges.

Les filaments mycéliens absorbent toute la sève et ne laissent aucune nourriture arriver dans les tissus de la feuille qui se décolorent.

Il faut pratiquer très hâtivement des pulvérisations cuprocalciques comme contre le mildiou, mais bien avant celles-ci.

Comme les jeunes feuilles sont encore très tendres, il faut opérer avec soin et éviter un excès de chaux.

En outre, on fortifie la vigne contre la maladie par les labours et les engrais humifères.

Dans ces dernières années, on a observé le bruissement des bords des feuilles

avec extension entre les nervures. Les traitements cupriques ont été inutiles car il ne s'agit pas alors d'un cryptogame, mais d'un défaut de nutrition.

Depuis 1933, en effet, les pluies ont été insuffisantes pour solubiliser les aliments du sol.

Mais les deux maladies ont pu se rencontrer à la fois. Les rendements diminuent alors d'année en année.

Etant donné que les feuilles sont très petites au moment du traitement, le traitement d'un millier de souches n'exige que 150 litres de bouillie.

Il est prudent de pratiquer ce traitement économique préventivement si la brûlure rouge s'est montrée l'armée précédente.

P. L.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Prime d'honneur de l'Hérault. — Voici les principales récompenses accordées à l'occasion du Concours de la Prime d'honneur de l'Agriculture.

A) *Grande culture.* — Premier prix cultural et prime d'honneur : objet d'art de 5.750 francs : M. le Comte de Rodez-Bénavent, à Montagnac.

2e prix cultural : objet d'art de 2.300 francs : M. Lauze Antoine, à Pailhès.

B) *Moyenne culture.* — Premier prix cultural : objet d'art de 1.500 francs : M. de Massillan, à Montarnaud.

C) *Petite culture.* — Premier prix cultural : objet d'art d'une valeur de 1.500 francs : M. Bonnet Adrien, à Montpellier. Vignoble remarquable par l'heureuse association des arbres fruitiers à la vigne.

D) *Culture familiale.* — Objet d'art de 1.000 francs en espèces : M. Aussel Pierre, à Le Puech.

SPÉCIALITÉS. A) *Production végétale.* — Médaille d'agent grand module, M. Pradel Maurice, au Caylar. — Médaille de bronze, M. Fabrègues Joseph, à Saint-Maurice. — Médaille de bronze, M. Fabrègues Marcel, à Saint-Maurice. — Médaille de bronze, M. Rouby Armand, à Saint-Maurice.

Coopératives agricoles. — Médaille de vermeil grand module : Cave coopérative la Clairette d'Aspiran. — Médaille d'argent, coopérative de Lansargues.

Etablissement d'enseignement agricole. — Médaille de vermeil grand module : M. Bonniol, professeur d'agriculture, directeur de l'Ecole d agriculture d'hiver de Clermont-l'Hérault.

Collaborateurs. — Médaille de vermeil grand module, M. Garrigues, régisseur chez M. de Massillan, à Montarnaud. — Médaille de Vermeil grand module, M. Brun, chez Mme Veuve Escassut et Cie, à Montpellier. — Médaille de vermeil, M. Boudet Armand, à la Conseillère, chez M. de Rodez-Bénavent, à Montagnac.

Nos meilleures félicitations aux lauréats de ce concours.

Durée des conversations téléphoniques interurbaines. — Les conversations téléphoniques interurbaines sont taxées par période indivisible de 3 minutes. Il n'est donc pas sans intérêt, surtout pour les communications à taxe élevée, d'être averti de la fin de chaque période de 3 minutes.

Il suffit, pour cela, que l'abonné demandeur fasse suivre sa demande des mots : « Avec avis de fin d'unité ».

Vingt secondes environ avant l'expiration de chaque période de 3 minutes, l'opératrice rentre en ligne et dit : « Une nouvelle unité va bientôt commencer». Ce renseignement est gratuit.

Promotion. — La promotion de M. Sigismond Teleki, fils de notre collaborateur M. André Teleki et petit-fils du défunt viticulteur hongrois M. Sigismond Teleki a eu lieu le 7 juillet à l'Université de Vienne.

Le *docteur Sigismond Teleki* a écrit sa thèse de doctorat sur le thème : « La Viticulture en Hongrie » et cette thèse de doctorat paraîtra prochainement dans une édition de l'Institut géographique de l'Université de Vienne.

BIBLIOGRAPHIE

Préparation des jus de Raisins et d'autres fruits, par Raymond Brunet. - Prix : 3 fr. 50, en vente au *Moniteur Vinicole*, 6, rue de Beaune, et chez ses dépositaires.

Cette brochure a été rédigée par son auteur dans le but de donner aux producteurs tous les renseignements dont ils ont besoin pour produire des jus de fruits, en conformité avec les principes de notre législation.

Elle contient des chapitres sur l'extraction des jus de raisins, la préparation des autres jus de fruits tels que pommes, poires, oranges, ananas, baies, la clarification des jus de fruits, les poires clarifiantes, le collage, le turbinage, le tamisage et le filtrage des jus, la clarification par le froid et la chaleur, la pasteurisation en bouteilles, en bonbonnes et en fûts, le traitement des jus par l'électricité, la stérilisation à froid, la conservation des jus de fruits.

Cette brochure qui vient de paraître contient l'exposé des procédés les plus modernes et les plus avantageux. Elle constitue un guide pratique et indispensable pour tous ceux qui désirent écouler une partie de leurs récoltes de raisins et de fruits sous la forme de jus qui est devenue très à la mode et qui offre des débouchés importants à nos producteurs. Elle leur rendra les plus grands services en leur évitant de commettre des erreurs coûteuses et d'utiliser des méthodes interdites par la loi. La précision de son style et son prix modeste lui assureront un grand succès.

BULLETIN COMMERCIAL

LA SITUATION. – Dans le Midi-Algérie, elle est devenue moins favorable. Les troubles agraires, les « occupations », les grèves, une moisson déficitaire, la crainte de stocks élevés ont fait naître dans le commerce une certaine indécision. D'où une légère baisse, sans doute momentanée ; car dans les autres régions de la France, la hausse persiste, soutenue par l'extension et la gravité des dommages causés à la récolte — qui va en s'effritant, — par les maladies, insectes, etc. — et par le vide de plus en plus grand des caves des producteurs du Centre.

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* Cette semaine écourtée par un jour férié et un « pont » a vu se produire peu de transactions de gros à gros.

Comme la consommation a dû être bonne sur place pendant les fêtes, il est fort probable que le commerce de détail va devoir se réapprovisionner.

GARD — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 13 juillet 1936	Cours du 20 juillet 1936
Vins rouges 8° à 10°.		En raison des fêtes	8,75 à 9 fr. 25
Vins rouges 9°......		pas de cote	9 fr. 00
Costières supérieur.	5,00 à 5 fr. 25		
Costières 10° à 12°..	suivant qualité		9,25 à 10 fr. 00
Blanc de blanc			9,00 à 9 fr. 25
Clairette			9,25 à 9 fr. 50
Rosé paillet gris....			9,00 à 9 fr. 25
Blanc			

On signale, ici aussi, comme sur les autres places, quelques reventes qui alourdissent la tendance.

Pour les petits vins légers on a pu traiter à 8 fr. 75 le degré, mais la propriété résiste en général sur le prix de 9 fr le degré.

Des offres d'achats sur souches à 8 fr. 50 sont repoussées.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes: Coopératives Aimargues 200 hectos 8°6, 75 fr.; Manduel 120 hectos 10°, 90 fr.; Saint-Gilles 150 hectos 9°9, 87 fr.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 14 juillet 1936	Cours du 21 juillet 1936
8°5 à 11°	5,00 à 5 fr. 25	Fête nationale	8,75 à 9 fr. 00
9° prix moyen		pas de cote	9 fr. 25
9° à 11°			pas d'affaires
Blancs de blancs....			
12° à 14°			
12° à 14°			

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Vins rouge et rosé, pas d'affaires, pas de cote.

Tendance lourde. Marché sans affaires.

Sète. — *Chambre de Commerce.* — Marché du 15 juillet 1936.

Pas de cote.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — Cote officielle des vins.

	Cours 1935	10 juillet 1936	17 juillet 1936
Rouges............	5,00 à 5 fr. 50	9,00 à 10 fr. 00	Insuffisance d'affaires
Rosés.............		Insuffisance d'affaires	pas de cote
Blancs............	5,00 à 5 fr. 50	Idem	

Affaires nulles. La cote marquerait plutôt une régression à 9 fr. le degré.

Le commerce achèterait en logé, mais il ne trouve pas des contre-parties, car la propriété a besoin de débarrasser les caves avant la vendange. En disponible, transaction très rare et de peu d'importance. Citons par exemple :

Près Béziers, 700 hl. 10°1, 90 fr., logé septembre; près Boujan, 390 hl. 9°8, 93 fr. 50 ; près Neffiès, 700 hl. 10°1, 90 fr.; près Colombiers, 135 hl. 8°7, 77 fr. ; près Puimisson, 240 hl. 8°9, 80 fr.; 142 hl. 9°5, 85.

Pézenas. — Vins rouges, 9,25 à 9 fr. 75; rosés et blancs, 9 à 9 fr. 50.

Olonzac. — Récolte 1935, 9 fr. 25 à 9 fr. 75 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 19 juillet 1936: vin rouge 1935, 9° à 12°: pas de cote.

Carcassonne. — Cote officielle du 18 juillet 1936. — Insuffisance d'affaires. Pas de cote. Marché sans affaires.

Narbonne. — *Cote officielle du 16 juillet 1936.* — Vins du Narbonnais: 9 à 10 fr. le degré; moyenne des 9°, 9 fr 25 le degré.

Le ralentissement des transactions, déjà signalé, s'est accentué. On ne signale pas d'affaires traitées ces jours-ci à part en logé: 700 hectos 9°8, 98 fr. l'hecto. Il y a des acheteurs avec logement sur octobre, novembre et décembre.

Lézignan. — Minervois et Corbières: Insuffisance d'affaires. Pas de cote.

Léger fléchissement même sur les belles qualités. qui dans certains cas ont pu être obtenues un peu au-dessous de 10 fr. le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

	Cours en 1935	Cours du 11 juillet 1936	Cours du 18 juillet 1936
8°5 à 11°...	5,00 à 5,25	9,00 à 9 fr. 25	Insuffisance d'affaires pas de cote
13°			
11° à 12°......... ..	4,75 à 5,00	pas d'affaires	
12° à 13.......		moy. 9°, 9 fr. 00	

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture.* — Vins: Pas d'affaires signalées. Pas de cote.

On pourrait traiter plus aisément que la semaine dernière sur la base de 9 fr. le degré pour les vins de plaine (et au-dessous pour les qualités secondaires) et même pour les beaux vins de Corbières en profitant de l'accalmie actuelle.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — A Marseille, vins de la région rouges, blancs et rosés 8°5 à 11°, 9,25 à 10 fr. 00; vins d'Algérie, rouges rosés et blancs 10,75 à 10 fr.

VAR. - **Brignoles.** — Pas d'affaires.

ALPES-MARITIMES. — A Villars-sur-Var, le vin titrant 11°, se vend en rouge, 250 fr. l'hecto, en blanc, 450 fr. l'hecto, prix de détail. La marchandise nue prise en cave. Cette année, la récolte sera le tiers de celle de l'année dernière le vignoble ayant beaucoup souffert des pluies continuelles jusqu'à fin juin.

GIRONDE. — **Bordeaux.** Mauvais temps très préjudiciable aux vignobles déjà très atteints par la coulure.

La tendance des cours est très ferme en raison du déficit probable de la récolte. Néanmoins, les affaires sont calmes. On cote 1.000 à 1.200 pour les vins rouges de 1935 de bonne qualité titrant au moins 10°.

Pour les blancs, on donne 100 à 105 francs le degré-tonneau. Mais, on signale les reventes commerciales à 90 francs le degré-tonneau.

Les beaux vins rouges de 1934 se paient 1.300 à 1.400 le tonneau. Marchandises rares.

CENTRE. — **Orléanais.** — Pluies continuelles qui ont provoqué l'apparition du mildiou. Cours en hausse.

La Vernette. — Mildiou sur la feuille et la grappe. Les cours en hausse, atteignent 10 à 11.50 le degré, à la propriété.

Bléré. — Même situation. On paye le vin rouge 10 fr. le degré.

LOIRE-INFÉRIEURE. — Perspective de récolte insignifiante à la suite des gelées, pluie et mildiou.

ALSACE. — On cote l'hecto pris à la cave, pour le courant, 160-180 fr. ; le Pinot blanc, 220-250 fr. ; le Traminer, 280-320 fr. et le Riesling, 340-380 fr., prix fermes.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Vins libres extra rouges, »»,»» ; blancs taché blanc, » fr. »» ; rouge extra 1er choix, 9 fr. 75 ; 2e choix, 9,25 ; 3e choix, 9 fr. ; blancs tachés blancs, 9,50 à 9 fr. 25 le degré.

Affaires nulles (prix de détail). La demande sur souches est assez active, mais on ne trouve pas de vendeurs.

Oran. — 20 juillet. — Quelques demandes du commerce de la place sur les bases de 9 fr. 25 à 9 fr. 50. Affaires difficiles à réaliser, la propriété maintenant 9 fr. 75. Quelques lots très bonne marchandise ont été traités à 9,50. Les petits degrés sont recherchés et ont une légère plus value.

TARTRES

Marché de Béziers du 17 juillet 1936.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	2,00 à 2 fr. 10 le deg. casser.
Lies sèches acide tartrique.........	
— — 20 à 22 o/o —	pas de stock
— — au-dessus 50 o/o........	2 fr. 20 le degré A. T.
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique..........................	3 fr. 00 — —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 50 francs de moins aux 100 k. environ. Tendance assez ferme.

FRUITS

Cours du Commissariat des Halles. — Les 100 kilos : Abricots du Midi, 800 ; Bigarreaux Paris et Vernon 600 ; Brugnons du Midi, 500 ; Cassis des départements, 350 ; Cerises de Paris et l'Yonne, 650 ; Citrons d'Espagne, 380 ; Figues fraîches du Midi, 350 ; Fraise de Bretagne, 350 ; Framboise en paniers 520 ; Groseille à grappes, 320 ; Pêches du Midi, 420 ; Poires de choix, 600 ; Poires communes, 400 ; Prune d'Algérie, 450 ; Prune Reine-Claude des départements, 600 ; Tomates du Maroc, 140 ; Tomates d'Algérie, 140 ; Tomates du Midi, 150 ; Raisins d'Algérie, 480.

Le colis : Melons de Cavaillon, 50 ; Melons d'Algérie, 50.

PAILLES ET FOURRAGES

Toulouse. — Sainfoin, 1re coupe (50 kilos), 10 à 11 ; sainfoin, 2e coupe (50 kilos), 9 à 10 ; foin (50 kilos), 7 à 8 ; paille (50 kilos), 8 à 9.

TOURTEAUX

Marseille. — Tourteaux de coprah courant 83 ; tourteaux de coprah supérieur 85 ; tourteaux de coprah demi-blancs 90 ; tourteaux de coprah ceylan manque ; tourteaux d'arachides rufisque demi-blanc 52 ; tourteaux d'arachides rufisque extra-blancs surazotés 66 ; tourteaux de palmiste 41. Ces prix s'entendent aux 100 kilos franco gare ou quai Marseille.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 12 au samedi 18 juillet 1936

	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Pluie 1936 mill.	Pluie 1935 mill.
Angers						
Dimanche	»	18.4	25.0	11.6	trac.	»
Lundi	27.0	17.6	26.2	11.0	»	«
Mardi	24.8	18.0	22.6	16.0	2.3	1.6
Mercredi	20.4	13.0	26.2	14.8	»	«
Jeudi	22.8	14.6	27.6	15.2	6.4	«
Vendredi	17.6	12.8	27.6	11.6	7.0	1.2
Samedi	20.2	10.2	30.0	16.4	0.5	«
Total					43.3	30.8
Angoulême						
Dimanche	26.7	17.1	21.9	14.1	«	»
Lundi	26.2	15.8	29.4	11.9	0.3	»
Mardi	26.8	17.5	23.0	15.9	10.0	0.1
Mercredi	22.4	14.7	24.2	10.2	trac.	«
Jeudi	20.0	14.6	29.9	12.8	6.9	«
Vendredi	16.6	12.5	30.6	18.3	1.6	trac.
Samedi	19.5	10.7	29.6	16.6	3.1	24.6
Total					46.7	48.0
Clermont-Ferrand						
Dimanche	28.8	17.2	24.0	10.5	«	»
Lundi	27.0	15.8	27.4	7.5	28.2	»
Mardi	28.0	16.6	22.6	14.0	0.3	trac.
Mercredi	22.3	16.8	13.3	12.5	3.4	0.6
Jeudi	20.8	15.6	28.2	10.0	3.7	«
Vendredi	17.6	10.8	31.0	14.9	«	»
Samedi	19.2	10.6	28.3	14.3	1.1	3.0
Total					59.0	27.0
Bordeaux						
Dimanche	26.6	16.2	29.9	14.5	«	»
Lundi	26.1	17.8	23.4	11.0	0.3	«
Mardi	25.2	17.7	23.0	14.4	15.4	trac.
Mercredi	23.4	13.6	26.2	13.6	»	«
Jeudi	19.0	13.5	30.0	14.9	3.0	«
Vendredi	16.8	11.5	27.5	17.3	0.1	12.0
Samedi	18.9	10.8	27.8	16.6	3.8	4.0
Total					64.4	64.0
Toulouse						
Dimanche	31.8	15.9	32.2	13.2	«	»
Lundi	25.6	17.0	28.2	14.3	20.1	«
Mardi	28.4	18.2	23.6	16.1	0.8	0.1
Mercredi	24.2	16.4	27.2	13.3	0.4	»
Jeudi	19.8	17.7	31.7	14.0	»	«
Vendredi	21.8	9.4	29.5	18.6	»	8.7
Samedi	19.6	12.1	25.6	17.0	3.0	0.1
Total					36.6	13.1
Perpignan						
Dimanche	28.7	20.2	33.6	20.4	»	«
Lundi	26.9	20.0	28.8	18.8	»	«
Mardi	26.4	19.5	29.3	19.9	«	«
Mercredi	27.9	19.0	31.2	19.6	«	«
Jeudi	22.6	17.0	28.2	17.9	«	»
Vendredi	25.6	15.1	28.3	17.2	«	trac.
Samedi	23.5	15.5	29.9	21.2	1.6	«
Total					35.1	0.9

	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Pluie 1936 mill.	Pluie 1935 mill.
Mourmelon						
Dimanche	23.1	17.8	20.4	9.2	«	»
Lundi	26.4	17.4	24.2	7.2	0.9	»
Mardi	25.4	17.8	25.0	9.6	4.0	0.2
Mercredi	22.0	14.7	27.4	15.2	5.9	0.1
Jeudi	20.0	15.0	31.8	16.4	trac.	»
Vendredi	19.2	11.4	32.4	17.8	»	«
Samedi	19.4	10.9	32.4	17.0	1.6	»
Total					27.7	14.8
Dijon						
Dimanche	28.8	17.2	»	«	»	»
Lundi	31.3	19.0	27.0	10.7	«	«
Mardi	29.0	18.3	24.8	13.1	0.3	1.7
Mercredi	24.2	15.6	24.6	14.7	14.6	29.6
Jeudi	22.2	15.1		»	9.7	»
Vendredi	20.8	11.9	31.7	14.7	«	»
Samedi	18.0	11.4	31.1	18.4	6.6	»
Total					49.1	41.0
Lyon						
Dimanche	28.3	16.2	26.1	14.1	»	«
Lundi	30.9	19.2	28.3	10.5	trac.	«
Mardi	28.9	18.2	24.8	12.8	«	3.8
Mercredi	23.4	17.3	24.9	15.8	12.3	11.8
Jeudi	25.3	17.2	29.6	15.0	16.4	»
Vendredi	19.7	13.4	32.3	15.9	»	»
Samedi	20.5	12.4	31.9	17.8	1.0	«
Total					44.4	16.2
Marseille						
Dimanche	27.1	16.9	31.7	20.0	«	»
Lundi	27.2	17.4	28.4	12.9	»	»
Mardi	29.9	16.9	27.6	17.8	«	»
Mercredi	29.5	17.7	29.7	16.6	«	»
Jeudi	28.2	16.7	30.1	16.4	«	«
Vendredi	29.4	17.6	31.1	16.0	«	«
Samedi	24.9	14.6	31.3	15.7	3.7	«
Total					7.0	»
Cuers						
Dimanche	»	»	30.6	20.3	«	«
Lundi	»	«	29.0	14.0	»	trac.
Mardi	»	»	28.8	14.5	«	»
Mercredi	«	«	30.5	15.5	»	«
Jeudi	«	»	30.4	12.4	«	»
Vendredi	»	»	31.3	15.0	»	»
Samedi	»	«	31.6	13.0	»	»
Total					«	
Montpellier						
Dimanche	29.5	14.0	29.3	16.1	»	0.5
Lundi	29.4	13.5	30.9	19.2	«	trac.
Mardi	29.8	13.5	34.0	20.1	«	»
Mercredi	29.9	16.4	34.0	15.9	»	«
Jeudi	32.2	18.5	32.0	20.2	«	trac.
Vendredi	30.5	15.4	31.2	18.5	»	»
Samedi	29.9	14.9	31.4	16.9	»	»
Total					14.1	0.8

Observations. — Eté.